

桃的超低温储藏

产品名称	桃的超低温储藏
公司名称	大连佳通机电制冷工程有限公司
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	辽宁省大连市甘井子区伟业东街4号1单元3层1号（注册地址）
联系电话	0411-39841777 15040428187

产品详情

普兰店冷库安装师傅与你谈谈；桃在低温贮藏中易遭受冷害，在-1摄氏度就有受冻的危险。因此，桃的贮藏适温为0摄氏度，适宜相对湿度为90—95%。在这种储藏条件下，桃可贮藏3—4周或更长时间。然而桃在低温下长期贮藏，风味会逐渐变淡，不适低温下冷藏还会使桃子产生冷害，果肉褐变，特别是桃移到高温环境中后熟时，果肉会变干、发绵、变软，果核周围的果肉明显褐变，冷害严重时，桃的果皮色泽暗淡无光。在冷库内采用塑料薄膜小包装可延长贮期。

桃在高温下贮运容易发生褐腐病和软腐病。褐腐病多在田间浸染果实，在贮藏期也可蔓延，软腐病是从伤口浸染传播的。采后用100—1000ppm苯莱特和二氯硝基苯胺450—900ppm混合液浸果，可防褐腐病和软腐病。用仲丁胺熏蒸，每升容积中需要仲丁胺0.05—0.1毫升，使用时可将药液沾在棉球上；再将棉球挂在库中、帐内或袋内。利用臭氧及负离子空气处理果实，也可起到杀菌、延长贮藏期，降低腐烂损耗的效果。普兰店冷库安装免费为你设计。